

HACCPとは？

(ハサップ)

食品の高い安全性を確保するための衛生管理システムのことです。危害分析重要管理点方式による衛生管理と呼ばれています。

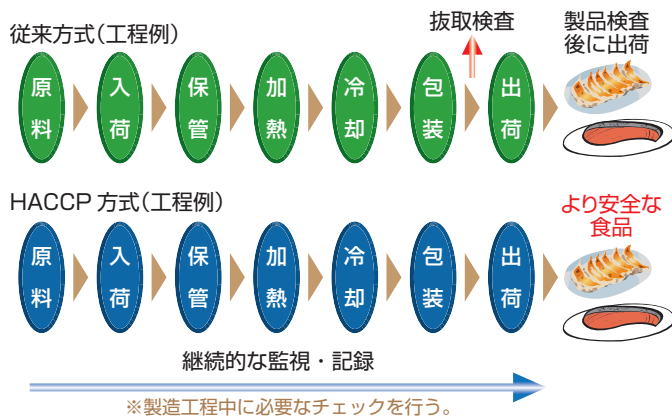
HACCPのしくみ

HA 危害分析 (Hazard Analysis)

原料から製品に至るまでのすべての工程において人の健康被害に結びつくと考えられる危害がどこからくるのか見つけていただきます。

CCP 重要管理点 (Critical Control Point)

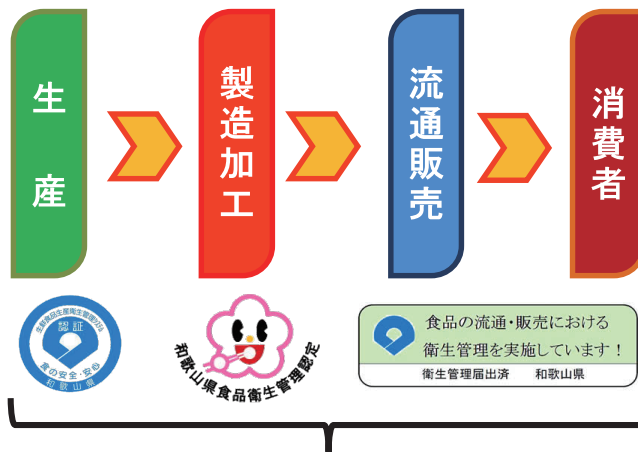
とりわけ重要な危害を確実に排除するため重要管理点 (CCP) を特定し、継続的に監視します。つまりHACCPは、危害の発生を予防する工程管理に重点をおいた衛生管理の手法です。



HACCPのメリットは？

- 科学的にすべての製品の安全性が確保されます。
- 記録により「見える化」されているので、いつでも衛生管理の状況を示すことができます。
- 事業者及び従業員の意識の向上が期待されます。

食品の安全性の確保は 農場から食卓まで



すべての段階でHACCPを！！

わかやまから安全安心をお届け

県版HACCPの ご相談は？

県庁食品・生活衛生課

073-441-2624 または
073-441-2635

詳しくはホームページで

Provides information on all food safety from Wakayama.
食の安全・安心わかやま

食の安全 わかやま 検索

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/>

VEGETABLE WILINK 再生紙を使用しています。ベジタブルインクを使用しています。

H28.3 発行

安心・安全を
食卓へお届け

和歌山県版 HACCP制度の ご紹介



生鮮食品
生産衛生管理
システム認証制度

食品衛生管理
認定制度



食品の流通・販売における
衛生管理を実施しています！
衛生管理届出済 和歌山県

食品の流通及び販売における
衛生管理届出制度

和歌山県 環境生活部 県民局 食品・生活衛生課

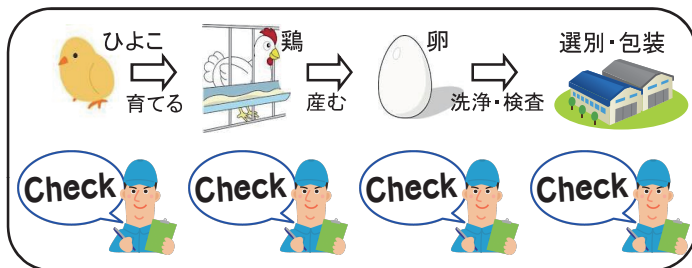
生産



生鮮食品生産衛生管理システム認証制度

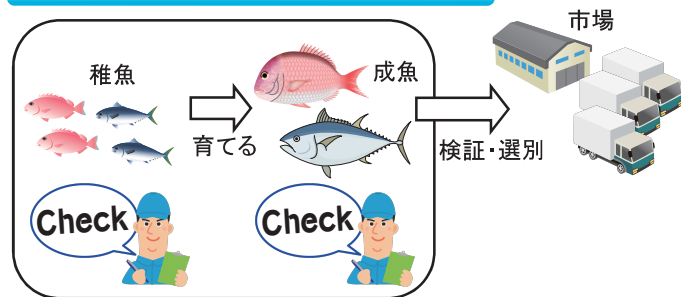
より安全性の高い生鮮食品(養殖魚、卵)を消費者の皆様へ提供するために自主的な衛生管理を行っている事業者を評価し認証する制度です。

殻付き鶏卵生産衛生管理システム



養殖マダイ生産衛生管理システム

養殖クロマグロ生産衛生管理システム



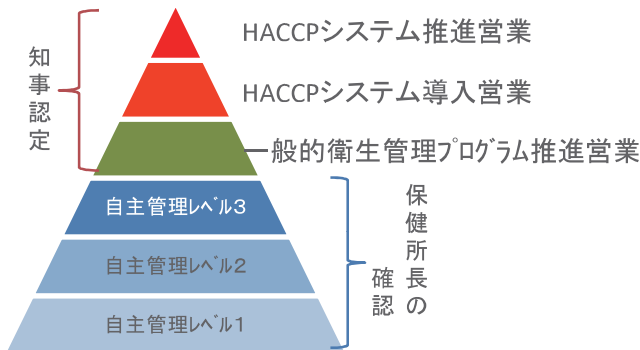
養鶏場や養殖場では、HACCP手法に基づき、卵や養殖魚が出荷されるまでの各工程の衛生管理を行います。また、その取組を記録し透明化することで安全安心な卵や養殖魚を食卓にお届けします。

製造・加工



食品衛生管理認定制度

食品を製造・加工する事業者の衛生管理の向上を図るために設けています。HACCP手法に基づく衛生管理に取り組む事業者を評価し認定する制度です。

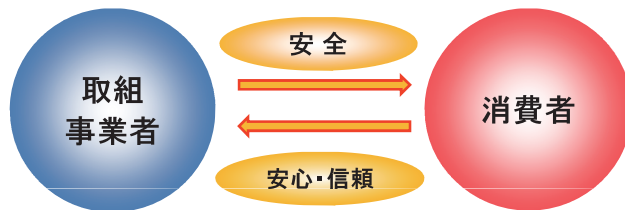


この制度に取り組むことによりHACCPによる衛生管理を行うために必要な項目が順序よく無理なく実施できます。

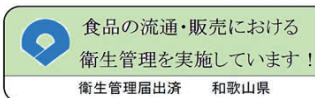
よって、事業者は確実に衛生管理を向上させることができますので、消費者の皆様へ安全性の高い食品を提供することができます。

対象事業者

製造・加工をするすべての食品事業者



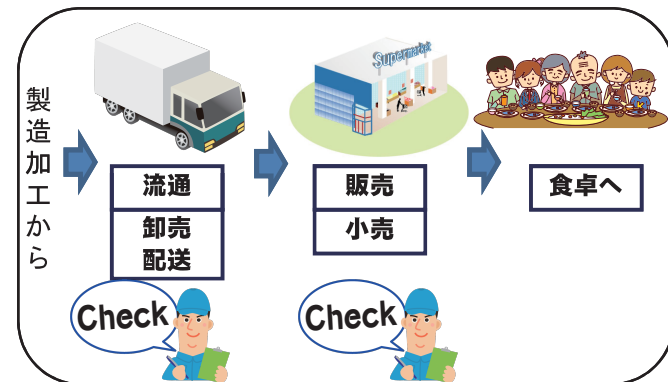
流通・販売



食品の流通及び販売における衛生管理届出制度

食品の流通や販売過程における食品事故を防ぐために設けています。

HACCPの考え方による点検表を用いた衛生管理に取り組む卸売業、小売業や輸送業などの流通・販売事業者を評価する制度です。



対象事業者

- 卸売市場、流通センター、冷凍・冷蔵施設
- 魚、牛乳、肉などの販売店、スーパーマーケットなど
- 食品を輸送、配送する運送業者
- 選別場、選荷場

各制度で認証・認定を受けた事業者、届出をした事業者は、「食の安全・安心わかやま」ホームページで名称等が公表されています。